

3.2 Zielgruppenspezifische Checkliste: Besonderheiten bei der Verpflegung von Berufstätigen

Name der GV-Einrichtung:		Checkliste ausgefüllt von:	Unterschrift, Datum:
Alter der zu verpflegenden Personengruppe:		Administrative Leitung:	
Art der GV-Einrichtung bzw. Angebotsbeschreibung:		Koch/Köchin/Küchenleitung:	
		Sonstige:	

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Mehr Vielfalt, Gesundheit und Nachhaltigkeit	Wir bieten jeden Tag ein ovo-lacto-vegetarisches Hauptgericht an und versuchen auch vermehrt vegane Gerichte anzubieten.	<p>Viele Betriebskantinen (auch mit einem hohen Anteil männlicher Kunden!) haben jetzt schon ein sehr erfolgreiches vegetarisches Angebot.</p> <p>Gehört Ihre Betriebskantine noch nicht dazu, dann nutzen Sie folgende Tipps für Ihr erfolgreiches vegetarisches Angebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> Benennen Sie vegetarische/vegane Speisen besonders genussvoll, z.B. mit Käse überbacken, geröstet, cremig, knackig, herzhaft, ... Machen Sie keine separate vegetarische/vegane Menülinie! Bieten Sie diese Speisen innerhalb von Misch-Menülinien an. Kennzeichnen Sie Ihre vegetarischen/vegane Produkte nur durch Symbole. Das macht sie erfolgreicher. Nachlesen kann man dies in Studien oder in der Broschüre: <u>„So werden Ihre vegetarischen Gerichte ein Erfolg“</u>. <p>Best-Practice-Betriebskantinen können Sie auch der Website unter www.gemeinsam-geniessen.at entnehmen (Ideensammlung Betriebe).</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten industriell hergestellte Fleischersatzprodukte nur 1 x pro Woche pro Menülinie an.	<p>Wie Wurst- und Fleischerzeugnisse sollten auch Fleischersatzprodukte nicht zu oft angeboten werden. Zu diesen Produkten zählen hochverarbeitete küchenfertige Produkte wie Soja-Würstchen sowie Schnitzel, Geschnetzeltes, Faschiertes, Bällchen, Filetstreifen oder Bratlinge aus Soja. Tofu oder geräucherter Tofu zählen nicht dazu!</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
Alkohol, Alkohol- aromen	Wir geben keine Alkoholika (Bier, Wein etc.) aus.	<ul style="list-style-type: none"> Alkohol sollte aufgrund der damit verbundenen Unfallgefahr nicht angeboten werden. Dazu kommt: In der Steiermark ist Alkoholabhängigkeit ein großes Problem. Mehr dazu: https://gesundheitsbericht-steiermark.at/Alkoholbericht/. Sie wollen sich im Betrieb aktiv mit dem Thema Alkohol auseinandersetzen? Nutzen Sie die kostenfreien Unterstützungsangebote der Kampagne „Weniger Alkohol - Mehr vom Leben“. Bitte denken Sie daran: Sollten Sie mit Alkohol kochen, ist das zu kennzeichnen. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weniger vermeid- bare Lebens- mittelabfälle	Wir erleichtern unseren Gästen nach Möglichkeit die Auswahl durch Fotos von Mustertellern.	Ersetzen Sie die üblichen Musterteller vor der Kantine durch Musterfotos. Die Fotos können Sie auch der Rezeptur beilegen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten Mitnahmeboxen für zuhause aktiv an.	<ul style="list-style-type: none"> Versuchen Sie Einweggeschirr zu vermeiden und bieten Sie wiederverwendbare Boxen an bzw. regen Sie Gäste dazu an, eigene wiederverwendbare Boxen mitzunehmen. Ist das nicht möglich, dann wählen Sie Mitnahmeboxen aus nachhaltigen Rohstoffen. Mögliche Produkte finden Sie hier: https://stmk.infothek.greenevents.at/?&sop=210 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir bieten möglichst auch eine frische Zubereitung durch Front- Cooking an.	<ul style="list-style-type: none"> Die frische Zubereitung überzeugt gesundheitsbewusste Gäste und zeigt Ihren Qualitätsanspruch! Versuchen Sie sich zum Beispiel an Wok-Gerichten oder Bowls mit regionalen Zutaten. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Qualitäts- sicherung auf ganzer Linie	Wir bieten eine gesundheitsförderliche Besprechungsverpflegung bzw. ggf. Seminarverpflegung an.	<ul style="list-style-type: none"> Bei keiner Besprechung darf ein Glas Leitungswasser am Tisch fehlen. Darüber hinaus braucht es – ab einer gewissen Besprechungszeit – Gemüse, Obst und Nüsse. Gerne werden auch Brötchen ab einer gewissen Besprechungszeit bestellt. Achten Sie auch hier auf eine sehr gute Qualität (z. B. ein hoher Anteil an vegetarischen Broten, Vollkornbrot-Anteil, ...) Sollten Sie auch Tagungen und Seminare durchführen, ist hier ebenfalls auf eine gesundheitsförderliche Verpflegung bzw. auf eine gesundheitsförderliche Wahlmöglichkeit zu 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Erklärung Abkürzungen: n. ü. = nicht überprüfbar: Die Einhaltung des Mindeststandards kann nicht nachvollzogen werden. n. r. = nicht relevant: Der Mindeststandard ist für die Einrichtung nicht relevant.

GV = Gemeinschaftsverpflegung, MS = Mindeststandard

GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN: Steirische Mindeststandards in der Gemeinschaftsverpflegung. Konkrete Anforderungen im Checklistenformat, 4. überarbeitete Auflage, Dezember 2022

Mindeststandard		Beispiele für die praktische Umsetzung/ Umsetzungstipps	Anforderung erfüllt?				Anmerkungen (WAS wird von WEM bis WANN unternommen, wenn der MS nicht erfüllt werden kann, ...)
			ja	nein	n. ü.	n. r.	
		achten. • Genaue Empfehlungen finden Sie in der GEMEINSAM G'SUND GENIESSEN-Broschüre zum Thema Besprechungsverpflegung .					
	Wir nehmen auf die Verpflegung von Schichtarbeiter*innen bzw. bei Nachdiensten besondere Rücksicht.	Stellen Sie z. B. • eine Mikrowelle im Personalraum zum Aufwärmen mitgebrachter Speisen zur Verfügung oder • gesundheitsförderliche Speisen und Getränke in Kühlschränken und Automaten (Anforderungen siehe Checkliste Automatenverpflegung).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Wir haben ein Verpflegungskonzept .	• Haben Sie bis jetzt kein Verpflegungskonzept, dann definieren Sie am besten zuerst ein Verpflegungsleitbild. Darauf aufbauend erarbeiten Sie dann Ihr Verpflegungskonzept. • Ein Verpflegungskonzept definiert genaue Rahmenbedingungen für die Verpflegung. Es stellt dar, WER, WANN, WO, WIE und WOMIT zu verpflegen ist. Alle Akteure (Verantwortliche für die betriebliche Gesundheitsförderung, Caterer, Serviceteam, Beratungspersonal, Vertretung GF ...) sollen bei der Erstellung beteiligt werden. • Wie ein Verpflegungsleitbild/-konzept umgesetzt werden kann, finden Sie in der „Ideensammlung Betriebe“ auf der Website www.gemeinsam-geniessen.at .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Eine verpflegungsverantwortliche Person ist definiert.	Diese Person ist beispielsweise für die Umsetzung des Verpflegungskonzeptes verantwortlich und kann zum Beispiel aus dem Bereich des Gesundheitsförderungs-Teams kommen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	